PLIEGO DE CONDICIONES
CONVOCATORIA MENOR CUANTIA No. 01 de 2020 PARA CONTRATAR SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Se recomienda a los aspirantes que deseen participar en este proceso, leer detenidamente el presente documento y los estudios previos que hacen parte del mismo y conocer las normas que regulan la contratación estatal en general y el Estatuto de Contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E. Cumplir con las exigencias previstas y tener en cuenta las circunstancias que tengan incidencia de cualquier manera en la oferta, en el cumplimiento del contrato y/o en los costos derivados de éstos.

Para la elaboración de su propuesta, el proponente deberá seguir el orden señalado en el presente documento, con el objeto de obtener claridad y ofrecimientos de la misma índole, lo cual permita una selección sin contratiempos y en un plano de absoluta igualdad. Antes de entregar la propuesta, verifique que se haya incluido la totalidad de los documentos exigidos.

En caso de persona jurídica, la propuesta debe ser presentada por quien tenga la representación legal de la persona jurídica y/o se encuentre facultado para tal fin. Su nombre será verificado con el que aparece en la cédula de ciudadanía y el certificado de la Cámara de Comercio y/o documento por medio del cual se otorgan dichas facultades. Sí usa una sigla ésta debe estar autorizada en el certificado, de la Cámara de Comercio.

Corresponde al proponente enterarse en forma suficiente de las condiciones particulares de ejecución.

1. CONDICIONES GENERALES DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL

1.1 DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD O PROBLEMA INSTITUCIONAL QUE SE PRETENDE SATISFACER.

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E, creado mediante la ordenanza 018 de 1997, expedida por la Honorable Asamblea Departamental de Nariño, Empresa descentralizada del nivel departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, tiene como misión brindar la atención integral de los servicios de salud a usuarios y sus familias, prestando servicios de salud básicos, complementarios y especializados, con amor, calidad y seguridad, contribuyendo con el bienestar de la comunidad.

La Constitución Política de Colombia en su artículo 49, establece que la atención de la salud es un servicio público a cargo del estado, donde se debe garantizar a todas las personas el acceso a los servicios de salud, promoción, protección y recuperación de la salud. Así mismo al estado le corresponde organizar dirigir, reglamentar la prestación del servicios de salud a los habitantes conforme a los principios de eficiencia, universalidad, igualdad y solidaridad. La Constitución y la Ley le ha otorgado a las entidades del Estado correspondientes, la responsabilidad de la prestación del servicio de salud y respeto de los derechos fundamentales y la creación de las condiciones para que las entidades ejerzan estos derechos, para el desarrollo y cumplimiento de su objeto, el Hospital Civil de Ipiales E.S.E., podrá celebrar contratos permitidos por la legislación colombiana, que pueden ser ejecutados o desarrollados por personas naturales y jurídicas de derecho público o privado.

El proponente debe tener en cuenta que la presente contratación se adelanta con una entidad de salud, cuyo propósito es prestar servicios de salud a los usuarios en términos de calidad y oportunidad, en las fases de diagnóstico, tratamiento, recuperación y rehabilitación de sus condiciones de salud, lo cual debe llevarse a cabo en forma oportuna, personalizada, humanizada y dentro de los más altos estándares aceptados en procedimientos y práctica profesional; por lo cual, los oferentes deben conocer todos aquellos asuntos que implican llevar a cabo procesos de calidad y oportunidad en salud en una entidad hospitalaria y en forma

indicada, para garantizar que el servicio es prestado de conformidad al sistema obligatorio de garantía de calidad.

Por lo anterior, para el buen funcionamiento del Hospital Civil de Ipiales E.S.E., en el marco de su portafolio de servicios, en aras de cumplir los principios constitucionales que rigen el Sistema de Seguridad Social Integral, en especial el Subsistema de Salud y los principio de la función administrativa como lo son: la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia que deben primar en las actuaciones administrativas y dada la importancia de los SERVICIOS que se requieren contratar y la necesidad de su continuidad y su no interrupción, se hace necesario la contratación del servicios de **alimentación hospitalaria,** garantizado de ésta forma la eficiente y oportuna prestación del servicio de salud y/o funcionamiento de la entidad.

1.2- DETERMINACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA EMPRESA A CONTRATAR:

RACIONES PROMEDIO MENSUAL				
TIPO DE COMIDA/DIETA	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**REFRIGERIO**	**CENA**
NORMAL	**1.759**	**1.763**	**1.527**	**1660**
BLANDA HIPOSÓDICA, HIPOGRASA, ASTRINGENTE, HIPOGLUSIDA, HIPOPROTEICA	**1.680**	**1.629**	**2.031**	**1.611**
LIQUIDA 1	**73**	**53**	**49**	**50**
LIQUIDA 2	**353**	**273**	**132**	**191**
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 1	**10**	**10**	**10**	**10**
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 2	**72**	**48**	**48**	**50**

Menú

La empresa deberá presentar una variedad de 3 de menús diarios por cada tipo de dieta.

Derivación de dietas: A continuación se presentan las características principales de las dietas requeridas, el aporte de macro y micronutrientes se evidenciará en el manual de dietas que deberá presentar la empresa contratada.

Dieta corriente: corresponderá a dieta estándar, la cual debe incluir alimentos de los grupos propuestos, sin restricciones alimentarias.

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	80	320	20%
Carbohidratos	220	880	55%
Grasa	53,3	480	30%
Total		**1600**	**100%**

Dieta corriente complementaria 1: corresponderá a dieta pediátrica, que va desde los 9 hasta los 11 meses de edad:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	47,0	188	20 %
Carbohidratos	117,5	470	50 %
Grasa	31,3	282	30 %
Total		**940**	**100**

Dieta corriente complementaria 2: corresponderá a dieta pediátrica, que va desde 1 hasta 2 años de edad:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	61,5	246	20
Carbohidratos	153,8	615	50
Grasa	41,0	369	30
Total		**1230**	**100**

Dieta según consistencia

TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN
DIETA NORMAL Equilibrada que permite que el individuo pese a que se halle en alguna condición fisiológica especial que mantenga un estado óptimo de salud, la cual no contiene modificaciones en su aporte pero puede variar la preparación.	Incluye toda clase de alimentos y preparaciones, cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, de ella se derivan todas las dietas. Está destinada a todas las personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta. • La fruta debe ofrecerse entera, en porción o en ensaladas de fruta. • Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas. • Se debe dar variedad de postres. • Se debe alternar bebidas calientes y frías en las onces. • Preparaciones con sal. • Se debe disponer de sal y azúcar en sobres cuando lo soliciten. • Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera. • Las onces deben llevar: bebida láctea o jugo 200 cc, acompañante cereal como, galleta, torta o ponqué 30 gramos.
DIETA HIPOGRASA	Debe incluir al aporte normal de energía, proteínas y carbohidratos, aumento del aporte de fibra y colesterol. La fuente de grasa debe ser mono insaturada y polinsaturada y colesterol <300gr/día. El menú debe cumplir con las siguientes características: • No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta ni salsa de tomate. • No uso de grasa saturada.

	• Las preparaciones deben ser asadas, cocidas, al vapor o al horno. • Solo se debe ofrecer leche y derivados descremados.
DIETA ASTRINGEENTE	Las frutas que se deben utilizar son: guayaba, manzana, duraznos y pera, no deben ser preparaciones repetitivas, no se debe ofrecer huevo ni queso al desayuno, se debe ofrecer carne o pollo sin piel, sin grasa es ideal para pacientes con gastroenteritis y diarrea aguda no prolongada.
DIETA HIPOGLUCIDA Alimentación con un aporte de proteínas completa, con restricción en carbohidratos simples.	Incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente y adecuada, se debe administrar de forma frecuente en seis comidas al día. El aporte de energía y nutrientes es menor al de la dieta normal (1800 calorías), en donde el aporte de proteínas y grasa es normal y el aporte de carbohidrato es modificado. Esta dieta debe excluir azucares refinados, alimentos con alto índice glicémico y moderado en harinas. Debe disponerse de postres dietéticos para los pacientes diabéticos, indicados en pacientes con DM tipo I y II, sobrepeso, obesidad y pancreatitis.
DIETA HIPERPROTEICA Alimentación equilibrada que permite que el individuo a pesar de presentar alguna condición fisiológica especial, mantenga un estado óptimo de salud, con condición de proteínas extras de alto valor biológico.	Se le debe adicionar doble porción proteica, que cubra 1,5 gr/kg peso, con la adición de módulos proteicos, está indicada para pacientes con desnutrición quemados, anorexia, con déficit de proteínas sanguíneas, pacientes con anemia y según requerimiento por nutrición.
DIETA HIPOSODICA	Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de sodio: embutidos, ahumados, salsamentaría, enlatados. Solo alimentos con bajo o muy bajo contenido de sodio: algunas verduras, cereales. Restricción además de alimentos con contenido medio de sodio: carnes y pescado y algunos lácteos.
DIETA BLANDA Dieta limitada en grasas, alimentos de déficit digestión, su preparación se presenta en purés molido. Cubre el 100% de la demanda nutricional.	Incluye alimentos de fácil digestión y textura suave, con trozos pequeños que son sometidos a cocción, libre de fritos, sin condimentos y bajo en fibra, con restricción de frutas acidas. Alimentos restringidos: crema de leche, mayonesa, alimentos fritos, aguacate, nueces, alimentos productores de gases, verduras crudas y frutas con cascara.
DIETA LIQUIDA COMPLETA LICUADA Los alimentos van en preparaciones con adición de proteína según sea el caso.	Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, la textura liquida debe obtenerse de forma natural o sometiendo los alimentos a una licuadora, mediante adición de líquidos hasta obtener la consistencia deseada.
DIETA LIQUIDA CLARA Es una dieta de bajo aporte calórico, contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libre de productos lácteos y frutas.	Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, aporta una pequeña cantidad de energía, especialmente en forma de glucosa y una pequeña fracción de sodio, potasio, lo cual indica que no cubre los requerimientos energéticos y nutricionales. Está indicada para probar la vía oral, producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal, debe llevar. • Consomé claro sin grasa. Para la preparación las carnes debe ser magras de res o pollo sin piel. • Se puede usar hierbas y especies permitidas para realzar el sabor, pero se deben retirar al servir la preparación. • Bebidas calientes con aromática o te. • Bebida fría, gelatina con o sin azúcar.

Dieta según aporte nutricional

Dieta hipercalorica e hiperproteica: aporte superior de kcal en comparación a la dieta corriente:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	100	400	20%
Carbohidratos	250	1000	50%
Grasa	67	600	30%
Total		**2000**	**100%**

Dieta hipocalorica: aporte inferior de kcal en comparación a la dieta corriente:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	50	202	15%
Carbohidratos	185	742	55%
Grasa	45	405	30%
Total		**1350**	**100%**

Dieta hipoglucida: dieta controlada en carbohidratos simples:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	68	272	17%
Carbohidratos	200	800	50%
Grasa	58	528	33%
Total		**1600**	**100%**

Dieta hipograsa: dieta controlada en grasa:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	80.0	320	20%
Carbohidratos	220.0	880	55%
Grasa	44.4	400	25%
Total		**1600**	**100%**

Dieta hiposódica:

Hiposódica leve: contiene 2 a 3 gramos de sodio por día, permitiendo agregar una cantidad limitada de sal en la cocción de los alimentos, pero sin agregarla en forma adicional una vez preparados, ni incluir productos empaquetados, enlatados o envasados, ni de salsamentaria o ahumados o de panadería y pastelería, se emplea en pacientes con falla cardiaca moderada.

Hiposódica moderada contiene entre 1 y 2 gramos de sodio por día. Los alimentos incluidos no contienen sino ¼ de cucharadita de sal por día.

Hiposódica estricta contiene solo 0,5 gramos de sodio por día, se incluye solamente el sodio presente en los alimentos, evitándose por completo las posibles fuentes y los alimentos ricos en sodio.

Dieta astringente: No se ofrecen lácteos o derivados, verduras crudas, alimentos fritos, leguminosas, frutas acidas, alimentos muy dulces o fabricados industrialmente, bebidas oscuras

Requerimientos en el componente de manipulación de alimentos y control de calidad
Personal requerido

PERSONAL

Numero de dietas diarias por cada momento alimentario (desayuno, almuerzo, refrigerio y cena).	Nutricionista	Ingeniero de alimentos	Jefe de cocina	Auxiliares de cocina	Auxiliares de nutrición (distribución de dietas)	Coordinador-Almacenista	Personal para atención de médicos internos
0 – 200	1	1	2	2	6	1	1

El personal manipulador de alimentos deberá contar con certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimento, efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas y de acuerdo a la normatividad vigente, en todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

La empresa deberá garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico; esto de acuerdo al capítulo III, articulo 11 de la Resolución 2674 del 2013 y deberá garantizar que se contará con la siguiente dotación:

- Tres uniformes (camisa de manga corta, pantalón, gorro) de color blanco, que se diferencien uno de otro, para el personal auxiliar de nutrición.
- Zapatos cerrados de color claro o botas de caucho y antideslizantes
- Delantal anti fluidos
- Guantes de caucho, cambio mensual
- Guantes desechables para manipulación de alimentos
- Guantes de malla metálica en acero inoxidable, cambio semestral
- Tapabocas desechables, con cambio mínimo 2 veces al día
- Dos batas blancas, que se diferencien una de otra

Equipos y utensilios de cocina

Los equipos deben estar de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 (…) *"Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto."(…)*

- 3 Estufas industriales, con tres quemadores cada una
- 1 pela papas
- 1 Batidora

- 1 plancha asadora, grande
- 1 freidora
- 1 licuadora industrial grande
- 2 congeladores, con separadores
- 3 refrigeradores grandes
- 2 hornos microondas
- 1 bascula de plataforma
- 3 grameras
- 3 carros termos transportadores medianos o superior
- 2 termómetros de punzón para alimentos
- Menaje, capacidad 250 pacientes, cambio semestral
- Menaje desechable
- Utensilios para cada área
- Juegos de recipientes medidores
- Juego de ollas
- Juego de jarras plásticas
- Juego de tablas en acrílico
- 25 Canastillas de plástico

La resolución también estable 2674 de 2013: *(…) "El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso." (…)*

Nota: debe dotarse además de equipos y utensilios de acuerdo a requerimientos de cada proceso.

Control de calidad

La empresa deberá realizar exámenes de laboratorio del producto terminado, cada tres meses así: uno del alimento proteico, uno del jugo, uno del energético o del cereal.

Los exámenes se realizan a un producto terminado, siempre y cuando no se repita y se controlen todos los grupos de alimentos perecederos y no perecederos. Dentro de los análisis microbiológicos se incluirá el análisis del agua y de los ambientes. Los controles se realizan por laboratorios autorizados, también pueden ser solicitados por instituciones sanitarias de vigilancia adscritas a las Secretarias de Salud Municipales.

Contra muestras

La empresa deberá recoger diariamente contra muestras de todos los productos que son suministrados en el servicio de alimentación.

Exámenes de laboratorio y médico al personal

La empresa deberá realizar exámenes médicos y de laboratorio al personal que trabaja en el servicio de alimentación al iniciar el contrato y cada seis (6) meses. Los exámenes incluyen frotis faríngeo, koh de uñas y coprológico, de acuerdo a la normatividad vigente.

Manual de recepción y especificación de materias primas

La empresa deberá contar con manual de especificación para la materia prima a adquirir en donde se garantice el uso de materia prima adecuada para la elaboración del producto esperado, esto de acuerdo al

capítulo IV artículo 16 de la Resolución 2674 del 2013: (…) "*Todas las materias primas e insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en este capítulo para garantizar la inocuidad del alimento*" (…) y (…) "*las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de materia prima deben evitar: la contaminación y alteración; la proliferación de microorganismos indeseables; el deterioro o daño del envase o embalaje*" (…) de acuerdo al capítulo VII, articulo 27 de la Resolución 2674 del 2013

Plan de saneamiento

La empresa contratada deberá contar con un plan de saneamiento básico de acuerdo a la norma 2674 de 2013 (…) "*Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas*:" (…)

El mismo deberá incluir:

- ✓ Programas de limpieza y desinfección
- ✓ Programa de desechos sólidos
- ✓ Programa de control de plagas
- ✓ Programa de abastecimiento o suministro de agua potable
- ✓ Plan de capacitación
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de propiedad del oferente

1.3- INTERPRETACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES:

Los pliegos como documento fundamental dentro del proceso de contratación deberán interpretarse dentro de los principios orientadores de la función administrativa de que trata el artículo 219 de la Constitución Política, y la contratación estatal, y el Estatuto de Contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

El pliego de condiciones, y los estudios previos, se interpretarán como un todo y, en consecuencia, sus disposiciones no deben ser entendidas ni interpretadas de manera separada.

Los títulos utilizados en el pliego de condiciones sirven sólo para identificar textos y no afectarán la interpretación de los mismos.

Las fechas límite y los plazos establecidos en el pliego de condiciones se entenderán por días hábiles.

Los proponentes deberán examinar cuidadosamente todos los documentos de este proceso e informarse cabalmente de las condiciones técnicas, comerciales y contractuales, así como de todas las circunstancias que puedan afectar el trabajo, su costo y su tiempo de ejecución. El no hacerlo es de su exclusiva responsabilidad.

NOTA: EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E. se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes en toda su propuesta así como el derecho de verificar su ejecución o existencia. Si se advierten discrepancias o inconsistencias entre lo informado y lo establecido por EL HOSPITAL, se rechazará la propuesta, con base en la información inexacta suministrada por el proponente.

1.4.- IDIOMA Y MONEDA:

La propuesta, correspondencia y todos los documentos intercambiados entre los Proponentes y el HOSPITAL deberán estar escritos en idioma español. Los documentos de apoyo y el material impreso

proporcionado por el Proponente junto con la propuesta deberán estar previamente traducidos, o en el idioma original siempre y cuando se acompañen de una traducción oficial de los aspectos pertinentes al idioma requerido. Para efectos de interpretación de la propuesta prevalecerá el texto en español.

Para firmar el Contrato, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados por escrito en idioma extranjero, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de apostillaje.

El proponente presentará su propuesta únicamente en pesos colombianos. La presentación de propuestas en moneda extranjera deberá acompañarse de igual forma de la conversión al momento de presentación, el valor ofertado se conservará y se entenderá dado al valor establecido por la superintendencia para la conversión de la moneda al momento en el que se presenta la propuesta, por lo cual no se reconocerán variaciones en la conversión.

1.5.- CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS:

El Proponente acepta con la presentación de su oferta que, en caso de resultar Adjudicatario, se le exigirá el cumplimiento de todas y cada uno de las obligaciones y especificaciones técnicas previstas en éste pliego, en el Contrato y sus apéndices. Igualmente, se entiende que ha realizado los cálculos de costos, basados en sus propios estudios, capacidad tecnológica y conocimiento especializado y profesional en el arte y oficio objeto del proceso, necesarios para elaborar su oferta económica, teniendo en cuenta que asumirá dichas obligaciones, así como los riesgos que el cumplimiento de las mismas conllevan, en los términos que se desprenden de las estipulaciones del Contrato.

1.6.- PUBLICACIÓN Y CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES

El pliego de condiciones de la presente CONVOCATORIA DE MENOR CUANTIA No. 01 de 2020, podrá ser consultado o reproducido en la Subgerencia Administrativa del Hospital Civil de Ipiales E.S.E. Así mismo en la página web del Hospital (www.hospitalcivilese.gov.co).}

2. DESCRIPCIÓN TECNICA, DETALLADA Y COMPLETA DEL BIEN O SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO.

2.1 OBJETO: Prestar el servicio de alimentación intrahospitalaria por el sistema de raciones, de manera suficiente y adecuada para los pacientes hospitalizados incluyendo el servicio de cuidados intensivos adultos y prestar el servicio de alimentación a los médicos internos del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

2.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

- La empresa contratada deberá suministrar las dietas solicitadas por cada servicio del hospital, de acuerdo al aporte calórico, nutricional y microbiológico (verificable mediante pruebas microbiológicas), en cada una descrita de acuerdo las especificaciones técnicas, de manera suficiente y adecuada.
- Brindar alimentación a los médicos internos del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.
- Garantizar recurso humano idóneo, incluyendo un profesional en NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, quien se encargará de dar cumplimiento a los procesos internos del servicio a contratar.
- Garantizar la calidad en la prestación de servicio, dando cumplimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), demostrable en documentos pertinentes, que incluya el manual y formatos de seguimiento.
- Dar cumplimento a los ciclos de menú propuestos de acuerdo a las especificaciones técnicas, estos deberán ir con lista de intercambios teniendo en cuenta hábitos alimentarios propios de la región y requerimientos nutricionales de la población atendida en el hospital.
- Permitir que se realicen pruebas microbiológicas al personal manipulador de alimento y equipos utilizados, por lo menos 4 (cuatro) veces en el año.
- Cuidará y se comprometerá al cuidado de los elementos y equipos suministrados así como el área

física, los cuales deberá hacer devolución a la finalización del contrato, en el mismo estado que los recibe, salvo el deterioro natural del uso.

- Cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto 1072 de 2015, Resolución 312 de 2019 y demás normas que modifiquen o sustituyan los requerimientos relacionados al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.

2.3.- CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

Podrán participar en el presente proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras que se encuentren inscritas en el registro único de proponentes de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.6 del Decreto 1082 de 2015 que tengan las siguientes clasificaciones:

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS		
GRUPO	F	SERVICIOS
SEGMENTO	85000000	SERVICIOS DE SALUD
FAMILIA	85150000	SERVICIOS ALIMENTICIOS Y DE NUTRICION
CLASE	85151600	ASUNTOS NUTRICIONALES
CODIGO UNSPSC 85151600 – ASUNTOS NUTRICIONALES		

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS		
GRUPO	F	SERVICIOS
SEGMENTO	93000000	SERVICIOS POLÍTICOS Y DE ASUNTOS CIVICOS
FAMILIA	93130000	AYUDA Y ASISTENCIA HUMANITARIA
CLASE	93131600	PLANEACIÓN Y POLITICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
CODIGO UNSPSC 93131600 – PLANEACIÓN Y POLITICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS		
GRUPO	F	
SEGMENTO	85000000	SERVICIOS DE SALUD
FAMILIA	85150000	SERVICIOS ALIMENTICIOS Y DE NUTRICION
CLASE	85151700	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLITICA DE ALIMENTOS
CODIGO UNSPSC 85151600 – PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLITICA DE ALIMENTOS		

2.4 MODALIDAD DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN.

Para la selección del contratista, se aplicará lo previsto en el Estatuto de Contratación, artículo 18, que corresponde a la modalidad de contratación por CONVOCATORIA DE MENOR CUANTIA, al ser su valor superior a 100 S.M.L.M.V. e inferior a 1.000 S.M.L.M.V. y no proceder la contratación directa.

3. CRITERIOS DE SELECCIÓN.

La calificación en puntaje de cada oferente se obtendrá de la calificación de su respectiva propuesta de acuerdo a los puntajes que obtenga cada una de los ítems evaluados. El máximo de puntuación que podrá obtener una propuesta será de 1000 puntos de acuerdo como se detalla en el siguiente cuadro:

PRECIO	**600 PUNTOS**
TALENTO HUMANO COMPETENTE Y NECESARIO	**200 PUNTOS**
PAGO IGUAL O SUPERIOR A 120 DÍAS	**100 PUNTOS**
APOYO A LA GENERACIÓN DE EMPLEO LOCAL	**100 PUNTOS**

3.1.- PRECIO:

Para la evaluación y selección de la oferta, se tendrá en cuenta como principal aspecto el valor más favorable para la institución.

RACIÓN O TIPO DE DIETA	FACTOR PONDERACIÓN	VALOR ECONOMICO
NORMAL	1.0	$ 32.240
BLANDA, HIPOGRASA, HIPOSODICA, ASTRINGENTE, HIPOGLUCIDA, HIPOPROTEICA.	0.9	$ 28.280
LIQUIDA1	0.30	$ 9.130
LIQUIDA2	0.50	$ 15.280
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 1	0.60	$ 18.330
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 2	0.70	$ 21.400

VALOR IGUAL O SUPERIOR AL PRECIO DE REFERENCIA	400 PUNTOS
VALOR ENTRE 0.1% Y 5% INFERIOR AL PRECIO DE REFERENCIA	450 PUNTOS
VALOR ENTRE EL 5.1% Y 10% INFERIOR AL PRECIO DE REFERENCIA	550 PUNTOS
VALOR DEL 10.1 % EN ADELANTE INFERIOR AL PRECIO DE REFERENCIA	600 PUNTOS

3.2.- TALENTO HUMANO COMPETENTE Y NECESARIO:

Acreditación de 1 año de experiencia en entidades hospitalarias de mediana o de alta complejidad; de 1 a 9 personas ofertadas según personal requerido en	100 PUNTOS

el pliego.	
Acreditación de 1 año de experiencia en entidades hospitalarias de mediana o de alta complejidad; de 10 a 13 personas ofertadas según personal requerido en el pliego.	150 PUNTOS
Acreditación de 1 año de experiencia en entidades hospitalarias de mediana o de alta complejidad de las 14 personas ofertadas según personal requerido en el pliego.	200 PUNTOS

3.3.- PLAZO DE PAGO IGUAL O SUPERIOR A 120 DÍAS:

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E., otorgará 100 puntos al oferente que acceda a que el pago se realice igual o superior a 120 días siguientes a la presentación de la factura, lo cual deberá acreditarse mediante certificación suscrita por el representante legal.

3.4. - APOYO A LA GENERACIÓN DE EMPLEO EN LA CIUDAD DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO - 100 PUNTOS

APOYO A LA GENERACIÓN DE EMPLEO EN LA CIUDAD DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (Mano de Obra de Ipiales)	100 PUNTOS _____	14 personas
	50 PUNTOS _____	10 a 13 personas
	0 PUNTOS _____	0 a 9 personas

Para la evaluación del apoyo a la generación de empleo en la ciudad de ejecución del contrato, el proponente deberá presentar debidamente diligenciada y suscrita bajo la gravedad del juramento por el Representante Legal, una manifestación expresa de la relación del personal que tiene como residencia la ciudad de Ipiales y que será empleado para la ejecución del contrato, la relación de personal debe venir en una relación que contenga los datos discriminados a continuación:

Nombre completo	Identificación	Domicilio o residencia	Teléfono

NOTA: El proponente deberá cumplir con el 100% del personal ofertado en el ítem de apoyo a la generación de empleo, para lo cual, deberán remitir las hojas de vida del personal.

El proponente acepta con su propuesta que en caso de incumplimiento de los criterios de evaluación que le otorgaron puntos, se hará uso de la cláusula penal pecuniaria equivalente al 20% del valor del contrato, que se aplicará de manera objetiva por el sólo hecho del incumplimiento, y faculta al contratante para descontar su valor de los pagos que deba recibir el contratista la cual quedará plasmada en el respectivo contrato.

3.5.- CRITERIOS PARA DIRIMIR EMPATES (ARTÍCULO 2.2.1.1.2.2.9 DEL DECRETO 1082 DE 2015)

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad Estatal escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación. Si persiste el empate, escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones

y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones, si persiste el empate.

a) Se elegirá a la empresa que cuente con certificación en calidad de los servicios ofertados.
b) Si el empate se mantiene, se procederá a un sorteo mediante balotas.

4 - PRESUPUESTO OFICIAL Y EXISTENCIA DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

4.1 MONTO DEL PRESUPUESTO:

Como soporte de la contratación, el Tesorero del Hospital Civil de Ipiales E.S.E. expidió el Certificado de Disponibilidad Presupuestal, por valor de **OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES DE PESOS ($877.000.000.oo). OJO – A DEFINIR**

4.2 FORMA DE PAGO

El Hospital Civil de Ipiales, cancelará al contratista el valor del contrato de acuerdo a la facturación presentada, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la radicación de la factura salvo aquellos casos en que el oferente haya aceptado el pago igual o superior a 120 días, en cuyo caso, éste último será el tiempo de pago.

4.3 VIGENCIA DEL CONTRATO Y LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO.

4.3.1 VIGENCIA DEL CONTRATO: El presente contrato tendrá una duración de siete (7) meses, contados desde el primero (01) de abril de 2020 hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2020.

4.3.2 LUGAR DE EJECUCIÓN: Los servicios se prestarán en las instalaciones del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

5. GARANTÍAS EXIGIDAS.

5.1. PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO: en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual al mismo y cuatro (4) meses más, contados a partir del inicio de su ejecución contractual;

5.2 PÓLIZA DE CALIDAD DEL SERVICIO A SUMINISTRAR: en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de iniciación de la ejecución contractual.

5.3. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: en una cuantía equivalente a doscientos (200) salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMLMV), con una vigencia igual a la duración del contrato.

5.4. PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: equivalentes al 10% del valor del contrato con vigencia igual a su plazo y 3 años más.

5.5. POLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA: Equivalente al 10% del valor del presupuesto de la convocatoria, cuya vigencia será de 120 días calendario posteriores a la presentación de la oferta.

6. RIESGOS ASOCIADOS AL CONTRATO Y FORMA DE MITIGARLOS

De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y a la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicable a la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, evaluar, calificar, asignar y mitigar los riesgos o eventualidades que afectan los propósitos y metas esperados por la administración en el presente proceso de selección, para lo cual estableció especificaciones técnicas y obligaciones que mitigaban el impacto y probabilidad del riesgo, sin embargo también procede en esta oportunidad a establecer una matriz de riesgos, en los cuales se tipificó, estimó y asignó las principales eventualidades que afectan esta.

Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente.

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	Específico	Externo	Ejecución	Económico y Regulatorio	No contar con conocimientos requeridos, equipos y materiales para la ejecución del contrato.	Incumplimiento al plazo contractual o cumplimiento defectuoso del objeto del contrato	3	5	8	Extremo	Contratista	Con el control de ejecución y aplicando las cláusulas contractuales .	2	1	2	Bajo	Si	Entidad Y Contratista	A partir de la suscripción del acta de inicio	Durante la ejecución del contrato	Con la supervisión del contrato	Mensual

7. REQUISITOS HABILITANTES

En el presente capítulo se consignan las calidades o requisitos habilitantes que deben reunir los proponentes que pretendan participar en el proceso presentando su oferta, en virtud de lo cual conseguirán la posibilidad y el derecho a disputarse su adjudicación y los aspectos de puntuación para aplicar a las propuestas.

7.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA: Deberá presentarse con firma original del Representante Legal de la Empresa oferente o su apoderado debidamente autorizado al momento de la presentación de la oferta. La carta de presentación de la propuesta hará presumir que el oferente aprueba las condiciones para ofertar, estudió y aceptó completamente las especificaciones, formularios y demás documentos anexos.

7.2. SISTEMA DE GESTIÓN Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO: Cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto 1072 de 2015 y Resolución 312 de 2019 y demás normas que modifiquen o sustituyan, los requerimientos relacionados al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo; éste requisito será verificado mediante la certificación que expida la ARL respectiva de puntuación o estado de la SG-SST del oferente (si aplica).

7.3. DOCUMENTOS HABILITANTES JURIDICOS DE "EMPRESA"

7.3.1. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: Se realizará en medio físico y magnético

7.3.2. CERTIFICADO DE EXSTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL: Las personas naturales y/o jurídicas nacionales presentarán éste documento que expide la Cámara de Comercio que se encuentre vigente al

momento de presentarse a la convocatoria.

Las personas naturales extranjeras, no domiciliadas en el país deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia legible de su pasaporte y aquellas que se encuentren residenciadas en Colombia, acreditarán su existencia mediante la presentación de copia legible de la cédula de ciudadanía de extranjería por la autoridad competente.

NOTA: Las personas que deseen participar como proponentes individuales o como integrante de un proponente plural (Consorcio, Uniones Temporales, etc.), deberán acreditar su representación legal y su capacidad de postulación para la presentación de la oferta y suscripción del contrato.

7.3.3. CERTIFICACIÓN DE APORTES PARAFISCALES Y SEGURIDAD SOCIAL: El proponente deberá acreditar que se encuentra al día con los pagos al Sistema de Salud, Riesgos Laborales Pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto de Bienestar Familiar – ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje de sus trabajadores, en los últimos tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta. Ésta certificación podrá ser expedida por el Representante Legal y/o Revisor Fiscal.

7.3.4. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT): Documento expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, donde aparezca claramente el NIT del proponente, en donde se establezca que la actividad principal o secundaria inscrita y registrada este directamente relacionada con el objeto ofertado de conformidad con la codificación CIIU acogida por la Dirección de Impuestos Nacionales

7.3.5. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP): Expedido por la Cámara de Comercio del domicilio principal del proponente, donde conste que se encuentra vigente la inscripción de las actividades económicas de conformidad con los códigos UNSPSC.

7.3.6. FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

7.3.7. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS: Expedido por la Procuraduría General de la Nación, en el cual conste que ni el proponente ni el representante legal aparecen reportados en el Sistema de Registro de inhabilidades e incompatibilidades.

7.3.8. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES Y JUDICIALES: Expedido por la autoridad competente.

7.3.9. DECLARACIÓN SOBRE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES O CONFLICTO DE INTERESES: En documento anexo a la propuesta, deberá declararse expresamente no hallarse incurso en causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones para contratar o conflicto de intereses establecidas en la Constitución Política y/o en el ordenamiento legal vigente y el pliego de condiciones.

7.3.10. DECLARACIÓN DE ORIGEN DE FONDOS: El oferente deberá presentar declaración expresa y voluntaria en forma escrita, informando que actúa en su propio nombre y/o de la persona jurídica o propuesta conjunta que representa, incluyendo las siguientes manifestaciones:

- Indicación del origen o fuente del capital y patrimonio que empleará, invertirá o utilizará en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado.
- Constancia de que el capital y patrimonio que empleará, invertirá o utilizará en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado, no proviene de ninguna actividad ilícita de las contempladas en el Código Penal Colombiano, o en cualquier norma concordante que lo complemente, modifique o adicione.
- El compromiso de que no admitirá que terceros efectúen depósitos a sus cuentas como contratista del Estado, con fondos provenientes de actividades ilícitas, contempladas en el Código Penal Colombiano, o en cualquier norma concordante que lo complemente, modifique o adicione.
- Que durante la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado, no efectuará transacciones destinadas a actividades ilícitas en favor de personas relacionadas con las mismas.

7.4. DOCUMENTOS HABILITANTES TÉCNICOS "DE EMPRESA"

7.4.1. CERTIFICACIONES COMERCIALES: El proponente deberá aportar mínimo dos (2) referencias comerciales, con fecha no superior a tres (3) meses. En dicha certificación se debe especificar claramente el comportamiento del proponente con el nombre, teléfono, objeto y expresa de quien certifica.

7.4.1.CERTIFICACIONES CONTRACTUALES: El proponente deberá presentar Mínimo 1 certificación de entidades hospitalarias donde haya prestado sus servicios en contratos, en donde se especifique el comportamiento y cumplimiento del mismo al objeto contractual, los cuales no podrán haber sido inferiores a 6 meses.

7.5. HABILITACIÓN FINANCIERA: El oferente deberá cumplir con los siguientes indicadores financieros, los cuales deben constar en el RUP el cual debe estar vigente al momento de presentar la propuesta:

7.6. HABILITACIÓN FINANCIERA:

Capital de Trabajo	No inferior al 50% de la propuesta
índice de liquidez	Superior a 8.0.
índice de endeudamiento	Menor al 0,3

Los indicadores deben constar en el RUP vigente al momento de presentar la propuesta.

En caso de consorcios o uniones temporales los indicadores financieros se ponderarán multiplicando las partidas contables por el porcentaje de participación de los oferentes.

8. CRONOGRAMA.

CONVOCATORIA DE MENOR CUANTIA	
ACTIVIDAD	**FECHA**
Publicación de la convocatoria y sus términos de condiciones	5, 6 y 9 de marzo de 2020
Presentación de observaciones al pliego de condiciones	5, 6 y 9 de marzo de 2020
Respuesta a las observaciones	10 y 11 de marzo de 2020
Presentación de ofertas	12,13, 16 Y 17 de marzo de 2020 hasta las 4:00 p.m. en secretaria de gerencia del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.
Diligencia de cierre del proceso	17 de marzo de 2020 a las 4:00 p.m. en sala de juntas del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.
Diligencia de apertura	18 de marzo de 2020
Evaluación de Propuestas	19, 20 y 24 de marzo de 2020
Publicación del informe de evaluación en la página web institucional	25 de marzo de 2020
Presentación de observaciones al informe de evaluación	26 de marzo de 2020
Respuesta a las observaciones al informe de evaluación	27-30 de marzo de 2020
Recomendación de adjudicación	31 de marzo de 2020
Suscripción de contrato.	1 de abril de 2020

Nota: Las propuestas deberán ser presentadas en la Secretaria de gerencia dentro de los plazos y tiempos dados, debidamente foliada y con índice de presentación.

Para constancia, se firma y publica a los cinco (5) días del mes de marzo de 2020

DIEGO FERNANDO MORALES ORTEGÓN
GERENTE
HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E.

Elaboró:	*Revisó:*	*Aprobó:*
Andrea Moreno *Oficina Jurídica*	*Andrés Vicuña* *Asesor jurídico externo*	*Diego Fernando Morales Ortegón* *Gerente.*